



## Menu Pensée

### Assortiment cocktail

8 pièces au choix dans la liste

**ET**

1 atelier salé au choix

\*\*\*\*

### Entrée

Tartare de Saint-Jacques au 5 baies et lait de coco, soupçon de bille de wasabi

**OU**

Escalibada de légumes du soleil, saumon boisé à l'huile d'olive vierge

**OU**

Queue de homard et boudin noir poêlé, sur pommes safranées

**OU**

Foie Gras Mi-Cuit à la fleur de sel et aux 5 baies, Figs et fruits confits

\*\*\*\*

### Plat

Filet de canette plancha, sauce griotte et réduction d'Anjou village

**OU**

Quasi de veau braisé, poitrine grillée à l'orange impériale

**OU**

Filet de bœuf sauce style bordelaise au 5 baies

**OU**

Filet de saint pierre au jus de moules safrané monte au beurre d'Isigny

**ET**

Pour toutes les garnitures, voir avec le chef en fonction des saisons

\*\*\*\*

## Fromage

Trilogie de fromages affinés et salade de saison

**OU**

Maroilles aux Pain d'épices aux pommes caramélisées

\*\*\*\*

## Dessert

Finger Exotique Passion, insert Ananas, coco, Jasmin

**OU**

Dôme Chocolat noir 65%, cœur mandarine, poivre de Sichuan

**OU**

“Poème“ à L'Orange et Chocolat Blanc, croquant de spéculoos et larme de Cointreau

**OU**

Café gourmand 4 desserts (voir avec le chef)

**OU**

Pièce montée parfum au choix (sur devis)

\*\*\*\*

## Café

Délice du torréfacteur et son chocolat